

Teplé chlebičky aneb česká bruscheta



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

196 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/teple-chlebicky-aneb-ceska-bruscheta>

Příprava

Bagety nakrájíme našikmo a jemně "mázáme" máslem. Rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem. Mozzarella nakrájíme na plátky a bagetky jimi poklademe. Stejný postup uděláme s rajčaty. Posypeme bazalkou a každý plátek bagetky posypeme parmazánem. Dáme zapéct na 9 minut do trouby na 180°C, na poslední minutu až dvě přepneme troubu na gril. Podáváme teplé.

▣ Tip k receptu

Můžeme dát taky rajčata sekané, nebo můžeme příchutě jakkoli obměňovat.

Ingredience

- 2 francouzské nebo rustikální bagety
- kousek másla
- 3 balení Mozzarely
- 4 rajčata
- 1 lžice nasekané bazalky
- 50 g strouhaného parmazánu

Kategorie

Narozeniny, Silvestr, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Návštěva, Štíhlá slečna, Párty občerstvení

